

Apfelringe gebacken

Die Apfelringe gebacken sind rasch zubereitet und schmecken köstlich. Das fruchtige Rezept ist besonders bei Kindern sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

4 Stk. Äpfel
500 g Kokosfett (zum Backen)
1 TL Zimt
3 EL Zucker

für den Teig

200 g Mehl
3 Stk. Eier
200 ml Milch
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Für die **Apfelringe gebacken** zuerst den Teig zubereiten. Dafür die Eier, Mehl, Zucker, Milch und Salz in einer Schüssel zu einem Backteig verrühren.

2. Die Äpfel waschen und schälen, das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen und in zirka 1cm dicke Ringe schneiden.
3. Das Kokosfett in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
4. Die Apfelringe einzeln durch den Backteig ziehen und im heißen Kokosfett goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Zucker und Zimt in einer Schüssel vermischen und die gebackenen Äpfel damit bestreuen.

Tipp

Zu den gebackenen Apfelringen Vanilleeis oder Kompott servieren.